



CASTELLO DI BOLGHERI®

— AZIENDA AGRICOLA —



CASTELLO DI BOLGHERI® DOC BOLGHERI SUPERIORE

2013

Castello di Bolgheri è una selezione delle migliori vigne intorno al Castello.

Le uve subiscono una vinificazione molto delicata attraverso rimontaggi e delestage ed una lunga permanenza a contatto con le bucce.

COMPOSIZIONE

55% Cabernet Sauvignon

20% Merlot

18% Cabernet Franc

7% Petit Verdot

VENDEMMIA

La vendemmia cominciò la prima settimana di settembre con il Merlot e finì fine settembre con i Cabernet Sauvignon. Raccolti in piena maturità, diraspati, fermentati in vasche di acciaio e legno.

CASTELLO DI BOLGHERI AZ. AGRICOLA

Via Lauretta 7, 57022 Bolgheri
Castagneto Carducci (LI)

P.IVA 06248880483

(+39) 0565 76 2110
castellodibolgheri.com



CASTELLO DI BOLGHERI°

— AZIENDA AGRICOLA —

VINIFICAZIONE

Macerazione molto lunga per i Cabernet Sauvignon , elevate temperature di picco (30 gradi). Subito dopo la fermentazione , i vini sono travasi in botte di legno , con 30 % di legno (Tonnellerie del Rhone e della Borgogna).

AFFINAMENTO

Allevamento in botte di 228 litri per i primi 12 mesi poi in 500 litri per 8 mesi.

CLIMA

L'estate è stata costante, con un clima secco e delle temperature non sopra le 31 gradi, un po' di precipitazione a giugno e settembre: buona maturità e chicchi croccanti

TERROIR

PROVENIENZA E SUOLO

Terreni Calcarei, Franco Argilloso-Sabbioso, pH.8

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di collina con un'altitudine media di 70 m.s.l.m, esposizione ovest sud-ovest

DENSITÀ DI IMPIANTO

6.500 viti per ettaro

RESA PER ETTARO

65 Quintali di uva

PREMI

Gambero Rosso
2 bicchieri rossi

Wine Spectator
93 pts

Wine Advocate
93 pts

I vini di Veronelli
92 pts

Wine Enthusiast
91 pts

James Suckling
93 pts

Vinum
17,5 pts